Nr. 24. Kraków, 15. grudnia 1912 Rok V.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

ORGAN KRAJOWEGO ZWIĄZKU PIEKARZY w GALICYI

CZASOPISMO DLA SPRAW PIEKARSKICH

odznaczone złotym medalem na wystawie piekarsko-młynarskiej we Lwowie w r. 1911.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12 Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Z Cechu piekarzy białego pieczywa w Krakowie.

Między majstrami piekarskimi w Krakowie powstała myśl uczczenia 500-letniej rocznicy założenia Cechu piekarzy białego pieczywa w Krakowie. Postanowiono upamiętnić tę chwilę przez sprawienie nowego Sztandaru cechowego, aby w ten sposób oddać cześć Najwyższemu i Najświętszej Matce Częstochowskiej za opiekę i błogosławieństwo.

Myśl stała się czynem!

Pod tym sztandarem pragniemy łączyć się do spólnej pracy i dążyć do wyższych celów. Pod nim łączyć się chcemy ze sztandarami innych zawodów i wypełniać obowiązki, jakie na nas ciążą względem Boga i Ojczyzny.

Aby upamiętnić akt poświęcenia naszego sztandaru, które odbędzie się w sobotę dnia 28. grudnia b. r. o godz. 10. z rana po uroczystem nabożeństwie w kościele Najśw. Panny Maryi w Krakowie, upraszamy o zaszczycenie nas w dniu tym swoją obecnością.

KOMITET.

Program uroczystości:

1) W sobotę dnia 28. grudnia 1912 r. o godzinie 9. z rana zebranie się członków Cechu, P. T. chrzestnych rodziców i gości przy ul. Garbarskiej l. 12, skąd wyruszy pochód ze sztandarami i insygniami cechowemi do kościoła Najśw. Panny Maryi.

2) Bezpośrednio po uroczystem nabożeństwie nastąpi poświęcenie sztandaru przez Najprzewielebniejszego ks. biskupa Adama Stefana Sapiehę, ozaz wbijanie gwoździ pamiątkowych.

3) Uczestnicy uroczystości udadzą się po nabożeństwie do sali w domu sławetnego Cechu rzeźników i masarzy „na Kotłowem“ przy ul. Kolejowej.

Jak się piecze z mąki z wyrośniętego żyta?

Der „Deutsche Müller“ podaje następujące rady, jak postępować przy pieczeniu chleba z mąki z ziarna wyrośniętego.

Przedewszystkiem kwas musi być dobry, a dolewka do niego musi być większa niż zwykle; do ciasta zaś dolewać mało lub zupełnie nic. Woda ma być letnia; ciasto należy przykryć i pozwolić dobrze wyrosnąć ciastu szczególnie w ciepłem miejscu.

Inny powiada, że należy do zaczynu dać trochę soli kuchennej, dalej, że mąka musi być 2 — 3 dni wysypana na koryto i umieszczona na ciepłym piecu. Przedkwas należy zrobić silny. Bierze się jedną część zimnej wody i jedną ciepłej; także przy kwasie należy dawać cieplejszą wodę. Przy kiśnieniu należy kwas dobrze nakryć. Bochenki muszą być dobrze wyrośnięte przed wsadzeniem do pieca, ale nie zawiele, ani za mało. Piec ma być umiarkowanie opalony, lepiej chłodniejszy niż zwykle. Bochenki mogą być na wierzchniej części podziurkowane (sztupane), aby wierzchnia skórka chleba nie odstawała, i aby zbytnia wilgotność bochenków miała ujście.

Trzecia wskazówka brzmi:

„Mała dawka risofarinu jest konieczną“.

Wreszcie ostatnia rada, że należy taką mąkę pomieszać z dobrą mąką. Zaczyny i ciasta mają być ciepłe, dobrze wyrobione i twarde. Daje się przytem nieco więcej soli, niż zwykle. Bochenki wsadza się w piecu blizko siebie, gdyż to wstrzymuje od zbyt prędkiego rośnięcia w górę.

Fałszerze drożdży.

W Niemczech ścigają władze fałszerzy drożdży ostrzej, niż u nas i karzą surowiej. Wykryto w pe-

wnej miejscowości, że handlarze sprzedawali drożdże fałszowane ze znaczną domieszką nader kiepskich drożdży piwnych. Ponieważ już pewien handlarz fałszowanych drożdży został niedawno skazany na karę pieniężną, przeto inni fałszerze musieli się mieć na baczności, bo władze śledziły skwapliwiej podejrzanych. I tak okazało się, że dwaj handlarze sprzedawali czyste drożdże prasowane z domieszką 15 do 20% bardzo lichych drożdży piwnych, które kosztują ośm razy mniej, niż drożdże zbożowe. Sąd skazał każdego z nich na karę aresztu po cztery dni. Oprócz tego oskarżeni muszą zwrócić koszta chemicznych badań drożdży, które odbiorcy licznie chemikom nadsyłali, chcąc wykryć fałszerstwo. Obecna ustawa z dnia 1 października 1912 przewiduje odnośnie do fałszerzy drożdży surowsze kary.

Byłoby pożądanem, aby i u nas nadsyłano też drożdże do chemicznych pracowni celem zbadania ich jakości. Handlarze drożdży pozwalają sobie wiele, jeśli wiedzą, że majstrowie piekarscy żałują kosztów na badanie. *Odnośne władze powinny wysyłać od czasu do czasu chemików do drożdżarń celem ich badania.* Tego się atoli nie doczekamy prędko, bo nasze władze galicyjskie lubią tylko piekarnie, do których zbyt często zaglądają, nie szczędząc nieraz wysokich grzywien za mało znaczące usterki w piekarni. Słyszeliśmy już, że nalegano na niektóre piekarnie, aby trzymały pieczywo pod kloszami szklanemi, że żądano, aby piekarz miał osobną kasyerkę jedynie do odbioru pieniędzy, a inną osobę tylko do wydawania pieczywa itd. A przeciw fałszerstwu władze nic nie przeciwdziałają.

EGZAMINA MAJSTERSKIE.

Z okazyi przyznania w ostatnim czasie przez c. k. Ministerstwo handlu krajowemu Instytutowi popierania rękodzieł i przemysłu w Krakowie prawa odbywania egzaminów majsterskich, podajemy poniżej garść szczegółów, które będą niejako uzupełnieniem poprzednich artykułów w tym przedmiocie za mieszczonych w Nrze 4 i 9 „Przeglądu rękodzielniczego". Jak już wspomnieliśmy, w Instytucie krakowskim mogą składać egzamina na majstrów rękodzielniczy ze wszystkich zawodów prócz rzeźbiarzy, pozłotników i malarzy pokojowych. Egzamin majsterski ma dostarczyć dowodu, że rękodzielnik jest uzdolniony do samoistnego wykonywania zwyczajnych prac zawodowych i obliczenia ich kosztów, a wreszcie, że posiada wiadomości potrzebne do samoistnego prowadzenia warsztatu i prowadzenia ksiąg i rachunków. Ci rękodzielnicy, którzy egzamin ten złożą, otrzymują tytuł „egzaminowanego majstra" — złożenie egzaminu majsterskiego jednak nie jest warunkiem do uzyskania karty przemysłowej — i nadal więc otrzymywać będą karty przemysłowe rzemieślnicy, którzy egzaminu nie składali lub nie złożyli; mogą oni jednak być ograniczeni w prawie trzymania uczniów, minister handlu bowiem może wydać już w najbliższym czasie zarządzenie, że w przyszłości tylko ci z otrzymujących kartę przemysłową rękodzielników mogą trzymać uczniów, którzy złożyli egzamin majsterski. Zarządzenie takie jeszcze nie wyszło, a gdy wyjdzie, to nie będzie się odnosiło do tych majstrów, którzy przed wydaniem tego zarządzenia kartę przemysłową uzyskali. Rękodzielnik, króry pragnie poddać się egzaminowi majsterskiemu, musi wnieść do Dyrekcyi krajowego Instytutu popierania rękodzieł i przemysłu w Krakowie (ul. Franciszkańska L. 4) nieostemplowane podanie i dołączyć do niego: 1) własnoręcznie napisany, krótki przebieg swego życia (curriculum vitae); 2) metrykę urodzin; 3) świadectwo ukończenia praktyki zawodowej, świadectwo z egzaminu czeladniczego i list wyzwolin (dyplom na czeladnika); świadectwa z egzaminu czeladniczego nie przedkładają ci, którzy ukończyli praktykę przed 16 lutego 1908; 4) należycie potwierdzone świadectwo lub świadectwa pracy w charakterze pomocnika lub czeladnika za okres najmniej 3 letni; 5) świadectwo uczęszczania ewentualnie do przemysłowych zakładów naukowych; 6) kwit na zapłaconą taksę egzaminacyjną.

Ci rękodzielnicy, którzy, zgłaszając się do egzaminu, prowadzą już samoistnie przemysł, mają przedłożyć zamiast dokumentów wymienionych pod punktem 3 i 5, kartę przemysłową. W podaniu należy również wymienić stowarzyszenie przemysłowe, do którego zgłaszający się do egzaminu należy jako członek, tudzież termin, w którym petent pragnie egzamin składać. (Dok. nast).

O kredycie.

1) Kredyt, jeżeli go rękodzielnik potrzebuje i musi się zdać na łaskę i niełaskę kupca, jest ruiną rękodzielnika i przemysłowca. Trzeba bardzo zdolnego i energicznego rękodzielnika, aby się mógł wydostać z rąk swych dobrodziei-kupców; oni to zarabiają, ponieważ już nieraz przekonaliśmy się, że kupujący płacą o wiele więcej za towar, niż ci, co kredytu nie potrzebują. Latami pracują i prawie nigdy się dorobić nie mogą. Póki sił starczy, w pocie czoła pracują i nigdy nic więcej nie mają jak mieli, a jeżeli wcześniej przyjdzie coś nadzwyczajnego np. choroba dłuższa żony lub dzieci, już po nich; lub też, jak na obecne czasy, jeżeli jesteś wojskowy, musisz się stawić na powołanie, więc też już po egzystencyi, a po powrocie z wojska znów idź za czeladnika. W obecnym czasie żaden rękodzielnik z małym kapitałem nie może na własną rękę otwierać interesu.

2) znów inna rzecz, jeżeli rękodzielnik może prowadzić swój przemysł bez udania się o kredyt. Natenczas kredyt ma zapewniony z każdej strony, ileby tylko żądał, a cenę kupna sam stawia, gdyż tamten przeciwnie musi płacić, ile oni tj. kupcy żądają. Czy warto czy nie warto, o tem niema mowy; więc zapytujemy, czy w takich warunkach można egzystować?

Byłaby na to rada, lecz tu trzeba solidarności. Na cóż są stowarzyszenia, na cóż są związki? Tu trzeba solidarności, tu trzeba łączności!

Przekonaliśmy się, że gdzie w stowarzyszeniach i związkach przyszło do porozumienia, gdzie członkowie wspólnie i energicznie pracują, tam jest postęp w rękodziele i korzyści dla wszystkich, czego u nas bardzo brak.

Owies jako ludzkie pożywienie.

Owies udaje się prędzej na północy i częściej jest uprawiany, niż u nas, ze względu na to, że wystarcza mu chłodniejszy klimat, i że czas jego rozwoju i dojrzewania nie trwa tak długo, jak innych zbóż naszych np. pszenicy, orkiszu i żyta, a wiadomo, że lata w północnych krajach są daleko krótsze, niż u nas. Mieszkańcy krajów, wysuniętych więcej na północ zadowalają się i zadowolić się muszą mniej delikatnem zbożem i mniej pożywną mąką. To też przyrządzają sobie pieczywo z mąki owsianej. Przecież mogliby sprzedawać owies, a za gotówkę zakupować lepsze ziarno czy mąkę! Jednak tego nie czynią, gdyż dla nich wystarczającym pokarmem są kluski z mąki owsianej jak również i owsiany chleb. Naturalnie, że do mąki owsianej dodają najczęściej domieszki innej mąki, gdyż sama owsiana nie ma spoistości, nie klei się, mało przyjmuje wody, bo z natury jest więcej wilgotną i mało nadzwyczaj posiada glutenu.

Z mieszkańców Galicyi najchętniej uprawiają owies górale, a w ogólności uprawa owsa stoi może najwyżej w Szkocyi. Jeżeli nasz galicyjski góral uzyskał należyty sprzęt owsa, jest prawie zupełnie zadowolony, gdyż może z lepszej sorty wypiec placek dla siebie, a nieco pośledniejszy służy na zimę za pokarm dla jego ulubionego konika i dla drobiu. Zwyczajnie mieszkańcy równin naszego kraju naśmiewają się z brata-górala, gdy widzą, że je owsiany placek i pośladem owsianym żywi swą chudobę, ale rozsądnie myśląc, musimy się cieszyć i podziwiać ciężką pracę naszego górala około zasiewu i sprzętu owsa na stromych pagórkach — i zachwycać się należy, że ten rolnik w lecie nawet w kożuchu, a szczerze w pocie czoła pracujący, zadowala się plonem swej pracy i wygląda przy niej zdrowo i czerstwo. A trzeba wiedzieć, że i z tego ciężko zdobytego a niebogatego plonu wysysa się również podatki, jak i z gleby na Podolu. Płacze też nieraz pracowity góral, bo w rzeczywistości placek owsiany chroni go od głodowej śmierci, ale nie jest w stanie uzbierać tyle grosza, aby zaspokoić wymagania urzędu podatkowego.

Gdyby ta wiecha owsa dawała nawet tysiąc ziarn z jednego, nie może to pokryć wymagań podatkowych rządu, kraju i gminy. To też nasz góral kurczy się nawet w lecie w kożuchu i narzeka zawsze na biedę

Australczycy pochodzenia francuskiego i angielskiego spożywają śniadanie przyrządzone z pocukrzonego owsa wraz z mlekiem. We Francyi są na nowo usiłowania co do wprowadzenia potraw owsianych w armii i dla ludu roboczego.

Sfery uczonych chemików zajmowały się już mąką owsianą ze względu na jej kwas fosforowy, azot w niej zawarty i tłuszcz w stosunku do pszenicy, kukurydzy i ryżu. Aczkolwiek niema mowy, aby pożywność czy wydajność w pieczywie dorównywała mące pszennej lub żytniej, to główną przeszkodą jest to, że mąka owsiana jest stosunkowo za droga. Ceny jej spadłyby, gdyby nie używano owsa w tak wielkiej ilości do wypasu koni, szczególnie wojskowych.

Jeszcze nadmienić należy, iż przez oczyszczenie z łusek traci owies na ciężarze prawie $^1/_3$ część wagi, przez suszenie $^1/_{10}$ część; a więc ze 100 kg owsa otrzymać możemy najwyżej 60 kg mąki owsianej. Odpadki owsiane nie wiele wartają.

Spodziewać się można, że wobec ciężkich warunków życia wskutek drożyzny, mąka owsiana będzie używaną w ogólności jako domieszka do chleba oraz na zupy w codziennem życiu, które dzisiaj zastać można rzadko tylko jako przysmak na stołach mieszczan, nie mówiąc naturalnie o tem, że one stanowią od dawna zwyczajną potrawę górala.

Izby zagraniczne.

W roku 1870 powstała w Konstantynopolu izba austro-węgierska dla obrony interesów handlowych miejscowej kolonii austro-węgierskiej. Podług zatwierdzonego w 1897 r. przez c. k. ministeryum spraw zagranicznych nowego statutu, izba ta składa się z 12 radców i 3 zastępców, wybieranych na 3 lata z pośród zamieszkałych w Konstantynopolu i okolicy kupców i przemysłowców austro-węgierskich, zapisanych do rejestru handlowego i opłacających wkładkę członkowską. Izba obiera sobie prezesa i wice-prezesa, którzy winni być zatwierdzeni przez poselstwo ces. król. Izba dostarcza wiadomości i opinii miejscowemu konsulatowi, utrzymuje bezpośrednie stosunki z austro-węgierskiemi izbami handlowemi, ustanawia ekspertów i sędziów rozjemczych, oraz mianuje delegatów do sądu morskiego, od roku 1871 wydaje sprawozdania roczne z podaniem statystyki ruchu portowego. W 1895 r. powstała austro-węgierska izba handlowa w Aleksandryi, 1887 — w Paryżu, 1893 — w Londynie, i 1903 — w Melbourne; opierają się one na dobrowolnem uczestnictwie osiadłych tam kupców i przemysłowców austro-węgierskich, utrzymując stosunki z władzami kraju macierzystego za pośrednictwem c. k. ministeryum spraw zagranicznych i pozostając w bezpośrednim związku z izbami handlowemi swego kraju.

W roku 1872 na skutek dobrowolnego przystąpienia osiadłych w Paryżu kupców i ajentów firm angielskich powstała tam brytańska izba handlowa, w celu obrony interesów handlowych zamieszkałych we Francyi Anglików, udzielania członkom informacyi wywiadowczych, oraz pełnienia funkcyi sądu rozjemczego. Następnie izby brytańskie powstały w Konstantynopolu, Aleksandryi, Nicei, Smyrnie i Tunisie.

Pierwsze zagraniczne izby handlowe francuskie powstały z inicyatywy prywatnej: 1876 r. w Nowym Orleanie, 1877 w Limie i 1882 w Montevideo; w r. 1883 powołano do życia w charakterze reprezentacyi oficyalnej francuską izbę handlową w Londynie urządzoną na wzór izb rodzinnych. W szybkiem tempie zaczęły powstawać za granicą francuskie izby handlowe na skutek opracowanego w roku 1884 statutu wzorowego. W roku 1910 izb takich było 20.

Włoskie izby handlowe zagraniczne istnieją w 19 miejscowościach, jako dobrowolne związki kupców włoskich, w ostatnich czasach zresztą zaczęły otrzymywać subwencye rządowe.

Belgia posiada izbę handlową w Paryżu; Holandya w Londynie, Nowym-Jorku, Paryżu, Brukseli Smyrnie, Melbourne, Pretoryi i Johannesbergu: Ro-

cya w Paryżu i w Aleksandryi, wreszcie Stany Zjednoczone w Liwerpolu. Hiszpania, Grecya i Turcya powzięły w ostatnich czasach zamiar otwierania izb handlowych za granicą. W Niemczech sfery fachowe oddawna poruszają kwestyę otwierania zagranicznych izb handlowych, ale rząd stale sprzeciwia się temu dążeniu.

Pewną osobliwość stanowi izba handlowa angielsko-belgijska w Londynie, mająca na celu popieranie w równym stopniu handlu obu powyższych państw.

Zwracamy uwagę na nasz inserat Krakowskiej drożdżarni. Adres telegraficzny: Driller, Kraków, telefon (między miastowy) Nro 2011/II.

Z ruchu mącznego.

Mąka pszenna galicyjska i krakowska starego typu.

Grysik gruby	17·90—18·50
„ cienki	17·50—18·10
Mąka pszenna Nr. 0	17·90—18·50
„ „ „ 1	17·50—18·10
„ „ „ 2	16·70—17·70
„ „ „ 3	16·50—17·10
„ „ „ 4	15·70—16·60
„ „ „ 5	15·30—16·10
„ „ „ 6	14·40—14·50
„ „ „ 7	12·40—13·20
„ „ „ 8 do pieczenia	11·10—12·—
„ „ „ 8 na paszę	9·70—10·30
Mąka żytnia	
„ „ „ I	14·75—15·50
„ „ „ III do pieczenia	10·—10·50
„ „ „ III na paszę	9·50—10·—
Razówka z żyta węg.	
„ „ krajow.	11·60—12·10
Otręby pszenne	6·65—6·75
Łuski „	6·45—6·75
Otręby żytnie	6·70—6·85
Mąka czerwona	7·40—7·90

Rozmaitości.

Piekarz i redaktor, odbywający podróż na około ziemi. Jeden z majstrów piekarskich w Kopenhadze jest redaktorem gazety piekarskiej. Aby sobie zjednać odbiorców, postanowił odbyć podróż na około ziemi. Dnia 17. sierpnia b. r. wybrał się w drogę przez Stockholm i Helsingsfors do Petersburga, a stąd ma podróżować dalej przez Warszawę, Kraków, Wiedeń. Paryż i Londyn, następnie drogą morską do Nowego Jorku. Następnie zamierza zwiedzić wszystkie większe miasta Zjednoczonych Stanów Ameryki północnej. W roku 1915 zabawi dłuższy czas w San Francisco podczas światowej wystawy celem zwrócenia na siebie uwagi. Z tej przyczyny organizuje on wspaniałą piekarską wystawę duńską i piekarnie z elektrycznem urządzeniem. Od Jankiesów uda się do Honolulu, Tokio, Jokohama, do Indyi „Za- i Przedgangesowych i Ceylonu. Wszędzie starać się będzie zdobyć dla swego pieczywa jak najlepszą reklamę. Powrót do ojczystego miasta nastąpi przez Afrykę wschodnią, Egipt, Grecyę i środkową Europę. W Berlinie zatrzyma się w końcu dłuższy czas.

Piekarz ten oraz redaktor nazywa się Klitting.

Które narodowości jedzą najwięcej chleba? Francuzi należą podobno do ludzi najwięcej jedzących, czego statystyka nie potwierdza. Duńczycy posiadają największy apetyt do jedzenia. U nich przypada według dat statystycznych 287 kg chleba rocznie przeciętnie na głowę. Drugie miejsce zajmują Belgijczycy, gdzie przypada na głowę 274 kg chleba, we Francyi 235 kg, u Niemców 209, w Szwajcaryi 212 kg. W Hiszpanii i Austryi wypada rocznie na jeden żołądek 195 kg, w Rosyi 173, we Włoszech 125, w Portugalii tylko 101 kg chleba.

Otrzymaliśmy następującą notatkę: Pewien gość w jednej z mleczarń w Krakowie zażądał chleba z masłem. Na razie nie było chleba, posłano więc do spółki spożywczej po chleb, przyniesiono go, lecz okazał się nie bardzo dobrym do jedzenia, gdyż już był dość suchy. Na zapytanie skąd chleb pochodzi, odpowiedziano, że ze Spółki. Zważono go: ważył 1 kg 9 dkg, a za płacono za niego 50 halerzy. Widać dlatego tak „*tanio*", że Magistrat krakowski objął piekarnię na swój rachunek, więc jak majstrowie piekarscy mają sprzedawać chleb, może Magistrat wyjaśni!

Redakcya.

Podatek kawalerski w Polsce. Raz wraz występują różne rządy z projektami opodatkowania kawalerów. Ostatnio p. p. sprawa podatku kawalerskiego stała się wysoce aktualną, jako jeden ze środków przeciw wyludnieniu Francyi. Może więc wobec tego zajmie fakt, że podatek taki był w miastach staropolskich często praktykowany i to przez cechy poszczególne, bądź Rady miejskie w celu pomnożenia ludności danego zawodu, lub miejskiej wogóle albo też w celu ustatkowania jej osiedlenia w danem miejscu. Jak wiadomo bowiem, czeladnicy wielu zawodów nieraz ciągle byli w podróży i nieraz wyprawiali mnogie awantury i hałaburdy, a potem jako bezżenni łatwo się przenosili do innego miasta, pozostawiając w poprzedniem wiele nieraz różnych niezaspokojonych pretensyi. W Przemyślu np. cech krawiecki nałożył w wieku szesnastym podatek na krawców bezżennych, co król Zygmunt August w roku 1661 potwiedził.

We Lwowie istniał taki podatek kawalerski, który jeszcze w roku 1837 „panowie radni za zgodą powszechną uchwalili".

Z pomiędzy wielu podobnych wypadków warto przytoczyć jeszcze i ten, o którym Ignacy Chodyniecki w swej historyi miasta Lwowa pisze w roku 1829: „Dla pomnożenia ludności miejskiej postanowiono, żeby wszyscy bezżenni, nie żyjący w małżeństwie, do rejestru spisani byli każdy z nich do płacenia podatku „bykowym" nazwanego, po cztery kopy groszy corocznie był pociągany".

Proszę powołać się na mój anons w tej gazecie!

Henryk Immerglück

pierwsza krakowska
ODLEWARNIA ŻELAZA
KRAKÓW — Prądnik Czerwony
dostarcza wszelkie armatury do pieców piekarskich po cenach najtańszych — tudzież wykonuje naprawy tychże.
— Baczność na adres! —

KRAKOWSKA Drożdżarnia R. Drillera w Krakowie

wysyła
co dzień, świeże drożdże gwarantowane czyste spirytusowe bez żadnych domieszek, do każdej stacyi kolejowej lub urzędu pocztowego, każdą ilość po nader umiarkowanych cenach. Obsługa rzetelna, staranna i najskrupulatniejsza. Gwarantuje się za bardzo trwałe i za wysoką siłę fermentacyjną (popędową). — Jedna próba przekona. Stałym odbiorcom wszelkie dogody! — Najlepsze referencye!

Adres telegraficzny: Driller, Kraków, telefon (między miastowy) Nro 2011/II.

Pierwsza fabryka piekarskich łopat (szybrów)

Józefa Czapki

w **KOPRZYWNICY**
(Josef Čapka Kopřivnice Morawy)

istniejąca od wielu lat i odznaczona na wielu wystawach pierwszymi medalami wysyła odwrotnie wszelkie zamówienia na łopaty według żądania.

Tamże do nabycia najlepsza razówka pszeniczna do wyrobu chleba Grahama według przepisu Dra Bilza. —

Główny zastępca na **Galicyę i Bukowinę**:
LEON BAŁUK, — Kraków, ul. Garbarska 12
Cenniki wysyła wprost firma.

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,

z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

Kazimierz Stępiński

(ojciec Jana)
w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56

podejmuje się ustawiania spodów, tudzież budowy i przebudowy pieców pod nader korzystnymi warunkami.
Wyjeżdża do każdej miejscowości.
Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

Piece piekarskie buduje, przebudowuje, układa posadzki

Jan Szczepański

LWÓW, ZAMARSTYNOWSKA 62.



Wszelkie wyroby koszykarskie

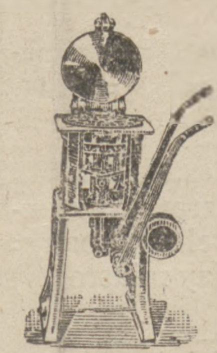
trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane dostarcza w najlepszej jakości po cenach umiarkowanych

JAN MICHALETZ fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Żądajcie cenników.

Dom murowany i piekarnia murowana oraz plac na budowę 30 m długości zaraz do sprzedania lub wydzierżawienia. — Wiadomość: Markus Thürschwel w Tarnobrzegu.

Agencya handlowa i dom komisowy

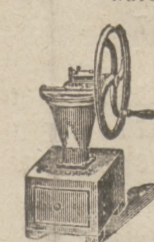
ADOLF INFELD
RZESZÓW





poleca wszelkiego rodzaju maszyny piekarskie, jak do cięcia i mieszenia ciasta i mielenia bułki na tartą, dalej koszyki trzcinowe, płachty nieprzemakalne, oraz wszelkie armatury, w zakres piekarstwa wchodzące.





Cenniki darmo i opłatnie na żądanie.

Na składzie również wszelkie wagi, kasy ogniotrwałe, maszyny do szycia.

Popierajmy własny przemysł.
Swój do swego.

Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia układa posadzki (herty)

Jan Stępiński majster murarski

w **Skawinie** *przy kolei, dom własny*

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy

MITSCHERLING w RADEBURGU

wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.

CENY UMIARKOWANE

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW AKCYJNE TOWARZYSTWO

WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI, **ul. Odoakera 35.**



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

DIAMALT

idealny dodatek do wszelkiego rodzaju pieczywa.

Łatwe używanie i pewny wynik. Wielka oszczędność w materyale czasie i robocie.

Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu

HAUSER & SOBOTKA

W STADLAU KOŁO WIEDNIA.

Drukiem Jana Litwińskiego w Wieliczce.